N E W S
OF THE NATIONAL ACADEMY OF SCIENCES OF THE REPUBLIC OF KAZAKHSTAN
SERIES OF AGRICULTURAL SCIENCES
ISSN 2224-526X
Volume 6, Number 36 (2016), 57 – 63

U. Ch. Chomanov, G. E. Zhumalieva, A. E. Shoman, R. Kasimbek

"Kazakh Research Institute of Processing and Food Industry" LLP, Almaty, Kazakhstan.
E-mail: chomanov_u@mail.ru, guljan_7171@mail.ru, shoman_aruzhan@mail.ru, kassimbek@bk.ru

QUALITY INDICATORS OF BIOADDITIVE COMPLEX

Abstract. One of the important direction in solving the problem of modern poor nutrition is development of the enriched food (GOST R 52349-2995). It is known that pasta is very common food product that is popular due to its long-term storage, quick and easy preparation, sufficiently high nutrient and low cost. However, pasta contains only 12.3% of protein, which covers physiological need of people only by 13-15% [1].

The bioavailability of pasta is increased by various enricher like a protein supplements. As a enricher, egg products are often used in macaroni production, but even using a maximum number of enrichers there is deficit of essential amino acids - lysine.

Consequently, the importance of the task of developing the pasta enriched with various kinds of protein enrichers, including non-traditional raw materials raises.

In view of the above, this study aimed at developing a new pasta technologies with complex of plant materials and low-value raw fish have particular relevance.

One of the efficient ways to solve this problem is to develop a variety of pasta with complex of bioadditives from raw materials and low-value raw fish with high food and biological value.

This article considers the study of food and biological value of the complex of bioadditives from vegetable raw materials and low-value fish.

Keywords: nutritional value, bioavailability, bioadditive complex, pasta industry.

УДК 664.95

У. Ч. Чоманов, Г. Е. Жумалиева, А. Е. Шоман, Р. Касимбек

ТОО «Казахский научно-исследовательский институт перерабатывающей и пищевой промышленности», Алматы, Казахстан

КАЧЕСТВЕННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ КОМПЛЕКСА БИОДОБАВКИ

Аннотация. Одно из важнейших направлений в решении проблемы современного неполноценного питания – это разработка обогащенных пищевых продуктов (enriched food) (ГОСТ Р 523492995), получаемых добавлением одного или нескольких физиологически функциональных пищевых ингредиентов с целью предотвращения возникновения или исправления имеющегося в организме дефицита питательных веществ.

Известно, что макаронные изделия – весьма распространенный продукт питания, пользующийся заслуженной популярностью за счет их длительного хранения, быстрого и простого приготовления, достаточно высокой питательности и невысокой стоимости. Однако макаронные изделия содержат белки только до 12,3%, что покрывает физиологическую потребность человека в них лишь на 13-15% [1]. Биологическую ценность макаронных изделий повышают с помощью различных обогатителей – белковых добавок. В качестве обогатителей в макаронном производстве чаще всего используются яичные продукты, однако даже при введении максимального количества обогатителей отмечается дефицит важнейшей незаменимой аминокислоты – лизина.

Вследствие этого актуальной становится задача разработки ассортимента обогащенных макаронных изделий с применением различного рода белковых обогатителей, в том числе и нетрадиционных видов сырья.